

Collection Castera

Marquis de Castera | AOC Médoc | 2017

Encépagement: 60 % Merlot | 40 % Cabernet Sauvignon

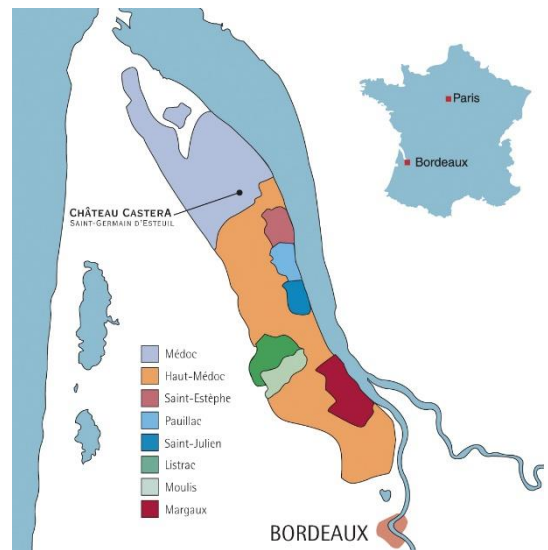
Terroir: Argilo-calcaire | Graves Pyrénéennes

Label: HVE 3

Vinification: Cuvaision 18 à 22 jours | thermorégulation

Elevage: 40% bois | 60% cuves | durée 6 à 8 mois

Œnologue: Eric Boissenot



PRESENTATION

Au XIX^{ème} siècle, le régisseur du Château Castera réservait chaque année dans ses chais quelques barriques pour le Marquis Martial Maurice de Verthamon, grand amateur de vins souples et fruités. C'est en mémoire du Marquis, propriétaire du château, que nous élaborons tous les ans cette sélection. Second vin du Château Castera, le Marquis de Castera provient exclusivement des vignes du vignoble. Le terroir argilo-calcaire est recouvert d'une fine couche de graves de type pyrénéennes. Issus des jeunes vignes du château, les raisins sont sélectionnés sur table de tri. La prédominance du cépage Merlot confère à ce vin un fruité très gourmand soutenu par des tannins souples et soyeux.

DATES DE VENDANGES

19 Septembre – 04 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis. Nez fruité et herbes aromatiques. L'agitation révèle des notes de framboises et romarin. La bouche est croquante, les tanins sont souples et soutenus par une belle fraîcheur, on retrouve de la framboise et une touche de cerise. Finale sur le fruit.



PRESTOM SARL Château Castera

Rue du Bourg | 33340 Saint-Germain d'Esteuil
Tél. : +33 (0)5 56 73 20 60 | Fax.: +33 (0)5 56 73 20 61
chateau@castera.fr | www.chateau-castera.com

Facebook Instagram